FÜR PERFEKTE ERGEBNISSE

Danke, dass Sie sich für dieses AEG Produkt entschieden haben. Wir haben es geschaffen, damit Sie viele Jahre von seiner ausgezeichneten Leistung und den innovativen Technologien, die Ihnen das Leben erleichtern, profitieren können. Es ist mit Funktionen ausgestattet, die in gewöhnlichen Geräten nicht vorhanden sind. Nehmen Sie sich ein paar Minuten Zeit zum Lesen, um seine Vorzüge kennen zu lernen.

ZUBEHÖR UND VERBRAUCHSMATERIALIEN

Im AEG Webshop finden Sie alles, was Sie für ein makelloses Aussehen und perfektes Funktionieren Ihrer AEG Geräte benötigen. Wir bieten auch ein umfangreiches Zubehörsortiment, das Ihre höchsten Qualitätsansprüche erfüllt, vom Profi-Kochgeschirr bis zu Besteckkörben, von Flaschenhaltern bis hin zu Wäschebeuteln für empfindliche Wäsche...

Besuchen Sie den Webshop unter
www.aeg.com/shop

INHALT

4 Sicherheitshinweise
8 Gerätebeschreibung
9 Vor der ersten Inbetriebnahme
10 Täglicher Gebrauch
12 Uhrfunktionen
14 Verwendung des Zubehörs
15 Zusatzfunktionen
17 Praktische Tipps und Hinweise
28 Reinigung und Pflege
31 Was tun, wenn ...
32 Umwelttipps

In dieser Benutzerinformation werden folgende Symbole verwendet:

⚠
Wichtige Hinweise zur Sicherheit von Personen und Informationen zur Vermeidung von Geräteschäden

ⓘ
Allgemeine Hinweise und Ratschläge

Hinweise zum Umweltschutz

Änderungen vorbehalten

⚠ SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie vor der Installation und Anwendung sorgfältig dieses Handbuch:

- Für Ihre persönliche Sicherheit und die Sicherheit Ihres Eigentums.
- Im Interesse der Umwelt.
- Zur korrekten Bedienung des Geräts.

Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung in der Nähe des Geräts auf, auch wenn Sie dieses anderswo aufstellen oder verkaufen.
Der Hersteller ist nicht dafür verantwortlich, wenn eine inkorrekte Installation und Verwendung Schäden verursacht.

Sicherheit von Kindern und hilfsbedürftigen Personen

- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und Unkenntnis verwendet werden, wenn sie in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und sie die mit ihm verbundenen Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie das Verpackungsmaterial von Kindern fern. Andernfalls besteht Erstickungs- oder Verletzungsgefahr.
- ACHTUNG: Halten Sie Kinder und Tiere vom Gerät fern, wenn die Tür geöffnet ist oder wenn das Gerät in Betrieb ist, da das Gerät heiß wird. Andernfalls besteht Verletzungsgefahr oder die Gefahr einer dauerhaften Behinderung.
- Verfügt das Gerät über eine Kindersicherung oder Tastensperre, machen Sie davon Gebrauch. Damit wird verhindert, dass Kinder oder Tiere das Gerät unbeabsichtigt in Betrieb nehmen.

Allgemeine Sicherheitshinweise

- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor. Hierdurch besteht Verletzungsgefahr und das Gerät kann beschädigt werden.
- Lassen Sie das Gerät bei Betrieb nicht unbeaufsichtigt.
- Schalten Sie nach jedem Gebrauch das Gerät aus.

Montage

- Das Gerät darf nur von einem zugelassenen Elektriker aufgestellt und angeschlossen werden. Wenden Sie sich hierzu an einen zugelassenen Kundendienst, um Geräteschäden und Verletzungen zu vermeiden.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät beim Transport nicht beschädigt wurde. Schließen Sie ein beschädigtes Gerät nicht an. Wenden Sie sich bei Bedarf an den Lieferanten.
- Entfernen Sie vor der ersten Inbetriebnahme alle Verpackungsmaterialien, Aufkleber und Auflagen. Entfernen Sie das Typenschild nicht. Dies könnte zum Ausschluss der Gewährleistung führen.
- Überzeugen Sie sich, dass das Gerät während der Montage vom Stromnetz getrennt ist.
- Vorsicht beim Transport. Das Gerät ist schwer. Verwenden Sie stets Sicherheitshandschuhe. Heben Sie das Gerät nicht am Türgriff an.

- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der Sie das Gerät allpolig von der Stromversorgung trennen können. Die Trenneinrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsbreite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.
- Geeignete Trenneinrichtungen sind: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubsicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.
- Die Einbaumöbel bzw. die Einbaunische, in die das Gerät eingebaut werden soll, müssen geeignete Abmessungen aufweisen.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät unter und an angrenzenden sicheren Konstruktionen montiert ist.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten sind einzuhalten.
- Das Gerät kann nicht auf einem Sockel aufgestellt werden.
- Einbaubacköfen und Einbaukochfelder sind mit einem speziellen Anschlusssystem ausgestattet. Um eine Beschädigung des Geräts zu vermeiden, verwenden Sie das Gerät nur zusammen mit Geräten desselben Herstellers.

Elektrischer Anschluss

- Das Gerät muss geerdet sein.
- Stellen Sie sicher, dass die elektrischen Daten auf dem Typenschild den Daten Ihrer Haushaltsstromversorgung entsprechen.
- Informationen zur Spannungsversorgung finden Sie auf dem Typenschild.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine sachgemäß installierte Schutzkontaktsteckdose an.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen, Steckverbinder oder Verlängerungskabel. Es besteht Brandgefahr.
- Ersetzen oder wechseln Sie nicht selbst das Netzkabel. Wenden Sie sich hierzu an den Kundendienst.
- Achten Sie darauf, den Netzstecker (sofern zutreffend) und das Netzkabel hinter dem Gerät nicht zu quetschen oder zu beschädigen.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, wenn Sie das Gerät vom Stromnetz trennen möchten. Ziehen Sie immer direkt am Netzstecker (sofern zutreffend).

Gebrauch

- Dieses Gerät ist nur zur Verwendung im Haushalt bestimmt. Benutzen Sie es nicht für gewerbliche oder industrielle Zwecke.
- Das Gerät ist ausschließlich für die haushaltsübliche Zubereitung von Speisen bestimmt. So werden Verletzungen von Personen oder Schäden am Eigentum vermieden.
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Während des Betriebs wird der Geräteinnenraum heiß. Es besteht Verbrennungsgefahr. Berühren Sie nicht die Heizelemente im Gerät. Verwenden Sie zum Anfassen des Zubehörs und der Töpfe wärmeisolierende Handschuhe.
- Entfernen oder setzen Sie das Zubehör vorsichtig ein, um die Emailbeschichtung nicht zu beschädigen.
- Stehen Sie in sicherer Entfernung zum Gerät, wenn Sie die Backofentür während des Betriebs öffnen. Es kann heißer Dampf austreten. Es besteht Verbrennungsgefahr.

- Um eine Beschädigung oder die Verfärbung der Emailbeschichtung zu vermeiden:
  - Stellen Sie keine Gegenstände direkt auf den Backofenboden und bedecken Sie diesen nicht mit Alu-Folie.
  - Stellen Sie kein Wasser in das heiße Gerät.
  - Lassen Sie nach dem Abschalten des Geräts kein feuchtes Geschirr oder feuchte Speisen im Gerät stehen.
- Verfärbungen der Emailbeschichtung haben keine Auswirkung auf die Leistung des Geräts und stellen keinen Mangel im Sinne des Gewährleistungsrechtes dar.
- Üben Sie keinen Druck auf die geöffnete Gerätetür aus.
- Auch beim Grillen die Backofentür stets geschlossen halten.

Reinigung und Pflege

- Schalten Sie vor Wartungsarbeiten immer das Gerät aus und trennen Sie es von der Stromversorgung.
- Vergewissern Sie sich vor Wartungsarbeiten, dass das Gerät abgekühlt ist. Es besteht Verbrennungsgefahr. Zusätzlich besteht die Gefahr, dass die Glasscheiben brechen.
- Halten Sie das Gerät jederzeit sauber. Ablagerungen von Fett oder Lebensmittelresten können einen Brand auslösen.
- Eine regelmäßige Reinigung verhindert den vorzeitigen Verschleiß des Oberflächenmaterials.
- Verwenden Sie für sehr feuchte Kuchen ein tiefes Backblech, um bleibende Fruchtsaftflecken zu vermeiden.
- Reinigen Sie das Gerät nur mit Wasser und einer Seifenlösung. Dies dient Ihrer persönlichen Sicherheit und der Sicherheit Ihres Eigentums. Verwenden Sie keine entflammbaren Produkte oder Produkte, die Korrosion verursachen.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahl- oder Hochdruckreiniger, scharfen Gegenständen, Scheuermitteln, Scheuerschwämmen aus Stahlwolle und Fleckenentfernern.
- Falls Sie ein Backofenspray verwenden, beachten Sie bitte unbedingt die Angaben des Herstellers.
- Reinigen Sie die Glastür nicht mit Scheuermitteln oder Metallschabern. Die hitzebeständige Oberfläche der inneren Glasscheibe kann beschädigt werden und zerspringen.
- Wenn die Türglasscheiben beschädigt sind, werden sie brüchig und können zerspringen. Sie müssen ausgetauscht werden. Wenden Sie sich hierzu an den Kundendienst.
- Gehen Sie beim Aushängen der Tür vorsichtig vor. Die Tür ist schwer!
- Reinigen Sie nicht die katalytische Emailbeschichtung (falls vorhanden).

Brandgefahr

- Öffnen Sie die Tür vorsichtig. Bei der Verwendung von Zutaten, die Alkohol enthalten, kann ein Alkohol-Luftgemisch entstehen. Es besteht Brandgefahr.
- Achten Sie beim Öffnen der Tür darauf, dass keine Funken oder offenen Flammen in die Nähe des Geräts gelangen.

- Keine entflammbaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammbaren Produkten benetzt sind, und/oder schmelzbare Gegenstände (aus Kunststoff oder Aluminium) in das Gerät, in die Nähe des Gerätes oder auf das Gerät stellen.

Pyrolytische Reinigung

- Lassen Sie das Gerät während der pyrolytischen Reinigung nicht unbeaufsichtigt.
- Öffnen Sie während der pyrolytischen Reinigung nicht die Tür und unterbrechen Sie nicht die Stromversorgung.
- Halten Sie Kinder während der pyrolytischen Reinigung fern. Das Gerät wird sehr heiß. Es besteht Verbrennungsgefahr.
- Hartnäckige Verschmutzungen können während der pyrolytischen Reinigung zu einer Verfärbung der Emailbeschichtung führen. Verfärbungen der Emailbeschichtung haben keine Auswirkung auf die Leistung des Geräts.

Backofenlampe

- Die Leuchtmittel in diesem Gerät sind nur für Haushaltsgeräte geeignet. Benutzen Sie sie nicht zur Raumbeleuchtung.
- Falls das Leuchtmittel ausgewechselt werden muss, setzen Sie eine Lampe mit derselben Leistung ein, die speziell für Haushaltsgeräte vorgesehen ist.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie die Backofenlampe austauschen. Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags!

Kundendienst

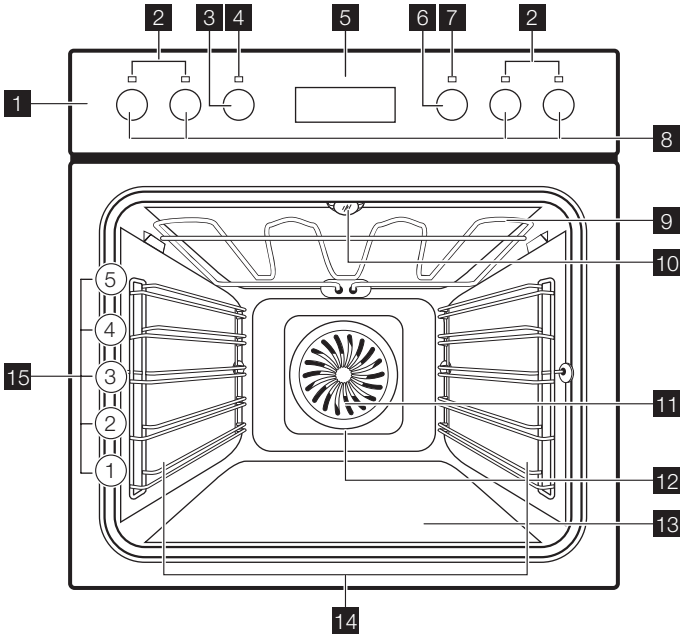
- Nur qualifizierte Fachkräfte dürfen an dem Gerät Reparaturarbeiten durchführen. Wenden Sie sich hierzu an einen zugelassenen Kundendienst.
- Dabei dürfen ausschließlich Originalersatzteile verwendet werden.

Entsorgung des Geräts

- Um das Risiko von Verletzungen oder Sachschäden zu vermeiden:
  - Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
  - Schneiden Sie das Netzkabel ab und entsorgen Sie es.
  - Entsorgen Sie die Türverriegelung. Damit wird verhindert, dass Kinder oder kleine Tiere im Gerät eingeschlossen werden können. Es besteht Erstickungsgefahr.

GERÄTEBESCHREIBUNG

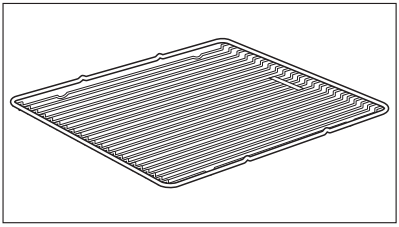
Allgemeine Übersicht



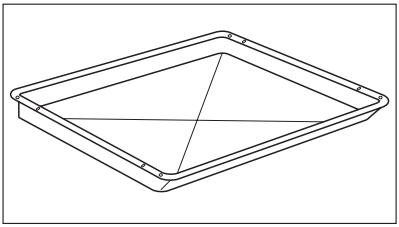
1 Bedienfeld
2 Kontrolllampen/Symbole der Kochzonen
3 Backofen-Einstellknopf
4 Betriebskontrolllampe/-symbol
5 Elektronischer Programmspeicher
6 Temperaturwahlknopf
7 Betriebskontrolllampe
8 Kochzonen-Einstellknöpfe
9 Heizelement
10 Backofenlampe
11 Ventilator
12 Rückwandheizelement
13 Unterhitze
14 Einschubschienen, herausnehmbar
15 Einschubebenen

Backofenzubehör

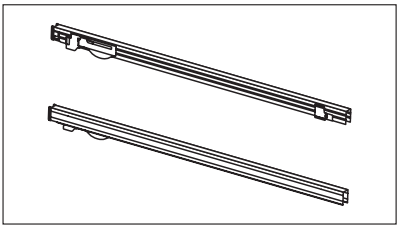
- **Kombirost**
  Für Kochgeschirr, Kuchenformen, Braten.



- **Universalblech**
  Für Kuchen und Plätzchen. Zum Backen und Braten oder zum Auffangen von abtropfendem Fett.



- **Auszüge**
  Für Roste und Backbleche.



VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

WARNUNG!
Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise".

Erste Reinigung

- Entfernen Sie alle Teile aus dem Gerät.
- Reinigen Sie das Gerät vor der ersten Inbetriebnahme.

Siehe Kapitel „Reinigung und Pflege".

Erster Anschluss an das Stromnetz

Nach dem ersten Anschluss an das Stromnetz leuchten alle Symbole im Display einige Sekunden lang. In den darauf folgenden Sekunden zeigt das Display die Softwareversion an.

Einstellen der Uhrzeit

Sobald die Anzeige der Softwareversion erlischt, zeigt das Display **hr** und „12:00“ an. "12" blinkt.

1. Drücken Sie zur Einstellung der aktuellen Uhrzeit + oder — .
2. Drücken Sie zur Bestätigung ⏲ (dies ist nur bei der ersten Einstellung nötig, die Zeit wird später nach 5 Sekunden automatisch gespeichert).

   Das Display zeigt **min** und die eingestellte Uhrzeit an. "00" blinkt.
3. Drücken Sie zur Einstellung der Minuten + oder — .
4. Drücken Sie zur Bestätigung ⏲ (dies ist nur bei der ersten Einstellung nötig, die Zeit wird später nach 5 Sekunden automatisch gespeichert).

   Die Temperatur-/Zeitanzeige zeigt die neue Zeit an.

Ändern der Uhrzeit

Die Uhrzeit kann nur bei einem ausgeschalteten Backofen eingestellt werden.
Drücken Sie ⏲ . Die eingestellte Zeit und das Symbol 🕘 blinken im Display. Gehen Sie zum Einstellen der Uhrzeit wie unter „Einstellen der Uhrzeit“ beschrieben vor.

TÄGLICHER GEBRAUCH

⚠ **WARNUNG!**
Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

Drücken Sie zum Benutzen des Geräts den versenkbaren Schalter. Der Schalter kommt dann heraus.

Ein- und Ausschalten des Geräts

1. Drehen Sie den Schalter für die Backofenfunktionen auf die gewünschte Funktion.
2. Drehen Sie den Schalter für die Temperaturwahl + / — auf die gewünschte Temperatur.
3. Drehen Sie den Schalter für die Backofenfunktionen zum Ausschalten des Geräts auf die Position („0“) .

ℹ **Schaltersymbol, Anzeige oder Kontrolllampe (je nach Modell - siehe Gesamtansicht):**

- Die Kontrolllampe leuchtet während der Aufheizphase des Backofens auf.
- Die Lampe schaltet sich zusammen mit dem Backofen ein.
- Das Symbol zeigt, ob der Schalter für die Kochzonen, die Backofenfunktionen oder für die Temperaturauswahl aktiv ist.

Backofen-Funktionen

Backofen-Funktion		Anwendung
☼	Licht	Mit dieser Funktion können Sie den Garraum beleuchten.

Backofen-Funktion		Anwendung
	Heißluft mit Ringheizkörper	Zum Backen auf maximal 3 Ebenen gleichzeitig. Die Backofentemperatur gegenüber der Ober-/Unterhitze um 20-40 °C niedriger einstellen. Auch zum Dörren von Lebensmitteln.
	Pizzastufe	Zum Backen auf einer Ebene für Gerichte, die eine intensivere Bräunung und Knusprigkeit des Bodens benötigen. Die Backofentemperatur wird gegenüber der Ober-/Unterhitze um 20-40 °C niedriger eingestellt.
	Ober-/Unterhitze	Zum Backen und Braten auf einer Ebene.
	Unterhitze	Zum Backen von Kuchen mit krossen Böden und zum Einkochen von Lebensmitteln.
	Auftauen	Zum Auftauen gefrorener Lebensmittel.
	Grillstufe 1	Zum Grillen flacher Lebensmittel in der Mitte des Rostes und zum Toasten.
	Grillstufe 2	Zum Grillen flacher Lebensmittel in größeren Mengen und zum Toasten.
	Heißluft Grillen	Zum Braten größerer Fleischstücke oder Geflügel auf einer Ebene. Auch zum Überbacken und Bräunen.
	Pyrolytische Reinigung	Zur pyrolytischen Selbstreinigung des Backofens. Verschmutzungen im Backofen werden verbrannt. Der Backofen wird auf etwa 500 °C aufgeheizt.

Kochzonen

Das Kochfeld kann mit den Kochzonenschaltern bedient werden. Informationen zum Kochfeld finden Sie im Benutzerhandbuch.

Kochzonen des Kochfelds

Kochzonenanzeigen (siehe „Gesamtansicht") geben an, welche Kochzone in Betrieb ist.

Schalter	Funktion
	Warmhaltestufe
0	Position Aus
1-9	Kochstufen (1 = niedrigste Kochstufe, 9 = höchste Kochstufe)

Gebrauch des Kochfelds:

1. Drehen Sie den Temperaturwahlknopf, um die Temperatur einzustellen.
2. Zum Beenden des Kochvorgangs muss der Schalter in die Position AUS gedreht werden.

Die Ankochautomatik

Diese Angaben gelten nur, wenn das Kochfeld mit einer Ankochautomatik ausgestattet ist!

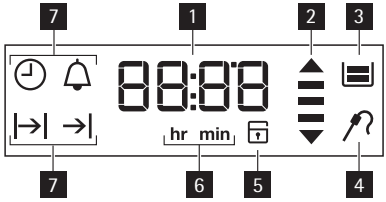
Mit der Ankochautomatik wird die Kochzone eine Zeit lang mit voller Leistung aufgeheizt.

Einschalten der Ankochautomatik:

1. Drehen Sie den Schalter so weit wie möglich im Uhrzeigersinn (über die höchste Kochstufe hinweg), um die Funktion einzuschalten.
2. Drehen Sie den Schalter zum Fortsetzen des Kochvorgangs auf die gewünschte Temperatur.
3. Drehen Sie den Schalter in die Position AUS, um den Kochvorgang zu beenden.

Display

1 Timer
2 Aufheiz-/Restwärmeanzeige
3 Wassertank (nur ausgewählte Modelle)
4 Kerntemperatursensor (nur ausgewählte Modelle)
5 Türverriegelung (nur ausgewählte Modelle)
6 Std./Min.
7 Uhrfunktionen



Tasten

Taste	Funktion	Beschreibung
	UHR	Zum Einstellen der Uhrfunktion.
−, +	MINUS, PLUS	Zum Einstellen der Zeit.

Aufheiz-/Restwärmeanzeige

Wenn Sie eine Backofenfunktion einschalten, leuchten die Balken im Display nacheinander auf. Die Balken zeigen an, dass die Backofentemperatur steigt oder sinkt.

UHRFUNKTIONEN

SYMBOL	FUNKTION	BESCHREIBUNG
	KURZZEIT-WECKER	Zum Einstellen einer Countdownzeit. Diese Funktion hat keine Auswirkung auf den Backofenbetrieb.
	TAGESZEIT	Zum Einstellen, Ändern oder Abfragen der Tageszeit. Siehe „Einstellen der Uhrzeit".

SYMBOL	FUNKTION	BESCHREIBUNG
|→|	DAUER	Einstellung der Betriebsdauer des Backofens.
→|	ENDE	Einstellung der Ausschaltzeit des Backofens. Sie können die Funktionen Dauer und Ende gleichzeitig benutzen, wenn das Gerät später automatisch ein- und ausgeschaltet werden soll.

Drücken Sie wiederholt die Taste ⏲ zur Auswahl der gewünschten Uhrfunktion .

Drücken Sie zur Bestätigung der Uhrfunktion die Taste ⏲ oder warten Sie 5 Sekunden bis zur automatischen Bestätigung.

Einstellen von DAUER oder ENDE

1. Drücken Sie die Taste ⏲ wiederholt, bis das Display |→| oder →| anzeigt.
   |→| oder →| blinkt im Display.
2. Drücken Sie zum Einstellen der Minuten die Taste + oder — .
3. Drücken Sie ⏲ zur Bestätigung.
4. Drücken Sie zur Einstellung der Stunde(n) die Taste + oder — .
5. Drücken Sie ⏲ zur Bestätigung.
   Nach Ablauf der Zeit ertönt 2 Minuten lang ein Signalton. Das Symbol |→| oder →| sowie die Zeitanzeige blinken im Display. Der Backofen wird ausgeschaltet.
6. Schalten Sie den Signalton durch Drücken einer beliebigen Taste oder durch Öffnen der Backofentür aus.

Wenn Sie die Taste ⏲ während der Einstellung der Funktion DAUER |→| drücken, wechselt das Gerät zur Einstellung der Funktion ENDE →| .

Einstellen des KURZZEITWECKERS

Verwenden Sie den Kurzzeit-Wecker zum Einstellen einer Countdownzeit (maximal 23:59 Std.). Diese Funktion hat keine Auswirkung auf den Backofenbetrieb. Sie können den KURZZEIT-WECKER jederzeit einstellen, auch wenn das Gerät ausgeschaltet ist.

1. Drücken Sie ⏲ wiederholt, bis 🔔 und „00" im Display blinken.
2. Stellen Sie den KURZZEIT-WECKER mit + oder — ein. Bei der ersten Einstellung werden die Minuten und Sekunden berechnet. Ist die eingestellte Zeit länger als 60 Minuten, wird das Symbol **hr** im Display angezeigt. Das Gerät berechnet jetzt die Zeit in Stunden und Minuten.
3. Der KURZZEIT-WECKER wird automatisch nach fünf Sekunden einschaltet.

Nach Ablauf von 90 % der eingestellten Zeit ertönt ein Signalton.
Drücken Sie eine beliebige Taste, um den Signalton abzustellen.

4. Nach Ablauf der Zeit ertönt zwei Minuten lang ein Signalton. "00:00" und 🔔 blinken im Display.
   Drücken Sie eine beliebige Taste, um den Signalton abzustellen.

Stellen Sie den KURZZEIT-WECKER ein, wenn DAUER oder ENDE eingeschaltet sind, leuchtet das Symbol 🔔 im Display.

Garzeitmesser

Sie können den Garzeitmesser dazu benutzen, um die Einschaltdauer des Backofens zu überprüfen. Er schaltet sich gleichzeitig mit dem Backofen ein.
Zurücksetzen des Garzeitmessers: Halten Sie die Taste — und + gedrückt, der Garzeitmesser zählt dann wieder hoch.

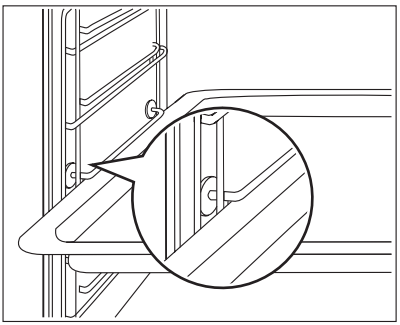
Haben Sie Dauer und Ende aktiviert, können Sie den Garzeitmesser nicht verwenden.

VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS

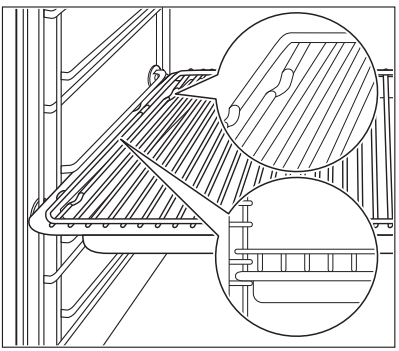
WARNUNG!
Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise".

Einsetzen des Backofenzubehörs

Das tiefe Blech und der Kombirost haben Seitenränder. Durch diese Ränder und die Form der Führungsstäbe wird das Kippen der Einschubteile verhindert.

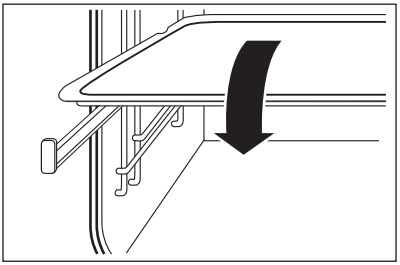


Tiefes Blech und Kombirost zusammen einsetzen
Legen Sie den Kombirost auf das tiefe Blech. Schieben Sie das tiefe Blech zwischen die Führungsstäbe einer der Einsatzebenen.

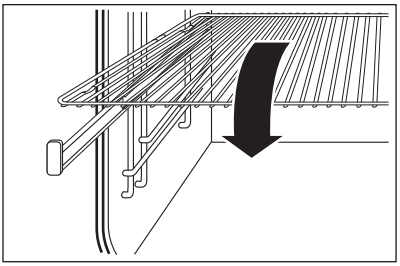


Auszüge - Einsetzen des Backofenzubehörs

Setzen Sie das Backblech oder das tiefe Blech auf die Auszüge.



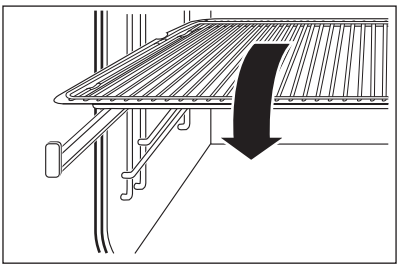
Setzen Sie den Kombirost so auf die Auszüge, dass die Füße nach unten zeigen.



Durch den umlaufend erhöhten Rahmen des Kombirostes ist das Geschirr zusätzlich gegen Abrutschen gesichert.

Kombirost und tiefes Blech gemeinsam einsetzen

Legen Sie den Kombirost auf das tiefe Blech. Setzen Sie den Kombirost und das tiefe Blech auf die Auszüge.



ZUSATZFUNKTIONEN

Kindersicherung

Die Kindersicherung verhindert eine versehentliche Bedienung des Geräts.

Ein- und Ausschalten der Kindersicherung:

1. Stellen Sie keine Backofenfunktion ein.
2. Halten Sie die Taste ⏻ und + gleichzeitig 2 Sekunden lang gedrückt.
3. Es ertönt ein Signalton. SAFE leuchtet/erlischt im Display (wenn Sie die Kindersicherung ein-/ausschalten).

Während der pyrolytischen Reinigung des Backofens ist die Tür verriegelt.
SAFE leuchtet im Display, wenn Sie einen Knopf drehen oder eine Taste drücken.

Tastensperre

Verfügbar in Modellen mit pyrolytischer Reinigung.

Die Tastensperre verhindert ein versehentliches Verstellen der Backofenfunktion. Die Tastensperre lässt sich nur bei eingeschaltetem Gerät einschalten.

Ein- und Ausschalten der Tastensperre:

1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Schalten Sie eine Backofenfunktion ein oder wählen Sie eine Einstellung.
3. Halten Sie die Taste ⏲ und + gleichzeitig 2 Sekunden lang gedrückt.
4. Es ertönt ein Signalton. Loc leuchtet/erlischt im Display (wenn Sie die Tastensperre ein-/ausschalten).

Während der pyrolytischen Reinigung des Backofens ist die Tür verriegelt.
Sie können das Gerät bei eingeschalteter Tastensperre ausschalten. Schalten Sie das Gerät aus, wird die Tastensperre auch ausgeschaltet.
Loc leuchtet im Display, wenn Sie einen Knopf drehen oder eine Taste drücken.

Restwärmeanzeige

Die Restwärmeanzeige wird im Display nach Ende eines Garvorgangs angezeigt, wenn die Temperatur im Backofeninnenraum höher als 40 °C ist. Verwenden Sie den Schalter für die Temperaturwahl zur Anzeige der Backofentemperatur.

Kühlgebläse

Wenn das Gerät in Betrieb ist, wird automatisch das Kühlgebläse eingeschaltet, um die Geräteflächen zu kühlen. Nach dem Abschalten des Geräts läuft das Kühlgebläse weiter, bis das Gerät abgekühlt ist.

Abschaltautomatik

Aus Sicherheitsgründen schaltet sich das Gerät nach einiger Zeit ab, wenn:

- eine Ofenfunktion aktiviert ist.
- Sie die Backofentemperatur nicht ändern.

Backofentemperatur	Abschaltzeit
30 °C - 120 °C	12,5 Std.
120 °C - 200 °C	8,5 Std.
200 °C - 250 °C	5,5 Std.
250 °C - Höchsttemperatur	3,0 Std.

Drücken Sie nach der automatischen Abschaltung zum erneuten Einschalten des Geräts auf eine beliebige Taste.

Die Abschaltautomatik funktioniert bei allen Backofenfunktionen mit Ausnahme von Licht, Niedrigtemperaturkochen, Kerntemperatursensor, Dauer, Ende und Zeitverzögerung.

PRAKTISCHE TIPPS UND HINWEISE

Innenseite der Tür

Bei einigen Modellen finden Sie an der Innenseite der Tür:

- Die Nummerierung der Einschubebenen (ausgewählte Modelle)
- Informationen zu den Heizfunktionen, empfohlene Einschubebenen und Temperaturen für die Zubereitung gängiger Gerichte (ausgewählte Modelle).

Die Temperaturen und Backzeiten in den Tabellen sind nur Richtwerte. Sie richten sich nach den Rezepten, der Qualität und der Menge der verwendeten Zutaten.

Anwendungsbeispiele zum Kochen auf dem Kochfeld

Die Angaben in der folgenden Tabelle sind Richtwerte.

Kochstufe	Verwendung:	Dauer	Tipps
1	Warmhalten von gegarten Speisen	nach Bedarf	Abdecken
1-2	Sauce Hollandaise; zerlassen: Butter, Schokolade, Gelatine	5 - 25 Min.	Gelegentlich umrühren
1-2	Stocken: Luftiges Omelette, gebackene Eier	10 - 40 Min.	Mit Deckel garen
2-3	Köcheln von Reis und Milchgerichten, Erhitzen von Fertiggerichten	25 - 50 Min.	Mindestens doppelte Menge Flüssigkeit zum Reis geben, Milchgerichte zwischendurch umrühren
3-4	Dünsten von Gemüse, Fisch, Fleisch	20 - 45 Min.	Einige Esslöffel Flüssigkeit hinzugeben
4-5	Dampfgaren von Kartoffeln	20 - 60 Min.	Max. ¼ l Wasser für 750 g Kartoffeln verwenden
4-5	Kochen größerer Speisemengen, Eintopfgerichte und Suppen	60 - 150 Min.	Bis zu 3 l Flüssigkeit plus Zutaten
6-7	Bei geringer Hitze anbraten: Schnitzel, Cordon bleu, Koteletts, Frikadellen, Bratwürste, Leber, Mehlschwitze, Eier, Pfannkuchen, Donuts	nach Bedarf	Nach der Hälfte der Garzeit einmal wenden.
7-8	Bei starker Hitze anbraten: Rösti, Lendenstücke, Steaks	5 - 15 Min.	Nach der Hälfte der Garzeit einmal wenden.
9	Kochen großer Mengen Wasser, Kochen von Nudeln, Anbraten von Fleisch (Gulasch, Schmorbraten), Frittieren von Pommes frites		

Backen

Allgemeine Hinweise

- Ihr neuer Backofen backt oder brät unter Umständen anders als Ihr früheres Gerät. Passen Sie Ihre normalen Einstellungen (Temperatur, Garzeiten) und die Einschubebenen an die Werte in den Tabellen an.
- Bei längeren Backzeiten kann der Backofen ca. 10 Minuten vor Ende der Backzeit ausgeschaltet werden, um die Restwärme auszunutzen.

Wenn Sie gefrorene Lebensmittel in den Backofen geben, können sich die Backbleche beim Backen verformen. Nachdem die Backbleche abgekühlt sind, hebt sich die Verformung wieder auf.

Hinweise zu den Backtabellen

- Es empfiehlt sich, beim ersten Mal die niedrigere Temperatur einzustellen.
- Finden Sie für ein spezielles Rezept keine konkreten Angaben, orientieren Sie sich an einem ähnlichem.
- Die Backzeit kann sich um 10-15 Minuten verlängern, wenn Kuchen auf mehreren Ebenen gebacken werden.
- Höhenunterschiede bei Kuchen und Gebäck können zu Beginn zu unterschiedlicher Bräunung führen. Verändern Sie in diesem Fall nicht die Temperatureinstellung. Die Bräunungsunterschiede gleichen sich während des Backvorgangs aus.

Backen auf einer Einsatzebene:

Gebäck in Formen

Backware	Backofenfunktion	Einsatzebene	Temperatur °C	Zeit in Min.
Gugelhupf oder Rodonkuchen	Heißluft mit Ringheizkörper	1	150-160	50 - 70
Sandkuchen/ Obstkuchen	Heißluft mit Ringheizkörper	1	140-160	70 - 90
Rührkuchen	Heißluft mit Ringheizkörper	2	140 - 150	35 - 50
Rührkuchen	Ober-/Unterhitze	2	160	35 - 50
Tortenboden - Mürbeteig	Heißluft mit Ringheizkörper	2	170-180 [1)]	10 - 25
Tortenboden - Rührteig	Heißluft mit Ringheizkörper	2	150-170	20 - 25
Apple pie (2 Formen, Ø 20 cm, diagonal versetzt)	Heißluft mit Ringheizkörper	2	160	60 - 90
Apple pie (2 Formen, Ø 20 cm, diagonal versetzt)	Ober-/Unterhitze	1	180	70 - 90
Käsekuchen	Ober-/Unterhitze	1	170-190	60 - 90

1) Backofen vorheizen

Gebäck auf Backblechen

Backware	Backofenfunktion	Einsatzebene	Temperatur °C	Zeit in Min.
Hefezopf/-kranz	Ober-/Unterhitze	3	170-190	30 - 40
Christstollen	Ober-/Unterhitze	2	160-180 [1]	50 - 70
Brot (Roggenbrot): 1. Erster Teil des Backvorgangs. 2. Zweiter Teil des Backvorgangs.	Ober-/Unterhitze	1	1. 230[1] 2. 160-180	1. 20 2. 30 - 60
Windbeutel/Eclairs	Ober-/Unterhitze	3	190-210 [1]	20 - 35
Biskuitrolle	Ober-/Unterhitze	3	180-200 [1]	10 - 20
Streuselkuchen (trocken)	Heißluft mit Ringheizkörper	3	150-160	20 - 40
Mandel-/Zuckerkuchen	Ober-/Unterhitze	3	190-210 [1]	20 - 30
Obstkuchen (auf Hefeteig/Rührteig) [2]	Heißluft mit Ringheizkörper	3	150	35 - 55
Obstkuchen (auf Hefeteig/Rührteig) [2]	Ober-/Unterhitze	3	170	35 - 55
Obstkuchen mit Mürbeteig	Heißluft mit Ringheizkörper	3	160-170	40 - 80
Hefekuchen mit empfindlichen Belägen (z.B. Quark, Sahne, Pudding)	Ober-/Unterhitze	3	160-180 [1]	40 - 80

1) Backofen vorheizen
2) tiefes Blech benutzen

Plätzchen

Backware	Backofenfunktion	Einsatzebene	Temperatur °C	Zeit in Min.
Mürbeteigplätzchen	Heißluft mit Ringheizkörper	3	150-160	10 - 20
Mürbeteiggebäck/ Kleingebäck	Heißluft mit Ringheizkörper	3	140	20 - 35

Backware	Backofenfunktion	Einsatzebene	Temperatur °C	Zeit in Min.
Mürbeteiggebäck/ Kleingebäck	Ober-/Unterhitze	3	160 [1]	20 - 30
Rührteigplätzchen	Heißluft mit Ringheizkörper	3	150-160	15 - 20
Eiweißgebäck, Baiser	Heißluft mit Ringheizkörper	3	80-100	120 - 150
Makronen	Heißluft mit Ringheizkörper	3	100-120	30 - 50
Hefekleingebäck	Heißluft mit Ringheizkörper	3	150-160	20 - 40
Blätterteiggebäck	Heißluft mit Ringheizkörper	3	170-180[1]	20 - 30
Brötchen	Heißluft mit Ringheizkörper	3	160[1]	10 - 25
Brötchen	Ober-/Unterhitze	3	190-210[1]	10 - 25
Small cakes (20 pro Blech)	Heißluft mit Ringheizkörper	3	150[1]	20 - 35
Small cakes (20 pro Blech)	Ober-/Unterhitze	3	170[1]	20 - 30

1) Backofen vorheizen

Backen auf mehreren Ebenen

Kuchen/Gebäck/Brot auf Backblechen

Backware	Heißluft mit Ringheizkörper		Temperatur in °C	Zeit in Min.
	Einschubebene			
	2 Ebenen	3 Ebenen		
Windbeutel/Eclairs	1/4	-	160-180 [1]	25 - 45
Streuselkuchen trocken	1/4	-	150-160	30 - 45

1) Backofen vorheizen

Plätzchen/small cakes/Gebäck/Brötchen

Backware	Heißluft mit Ringheizkörper		Temperatur in °C	Zeit in Min.
	Einschubebene			
	2 Ebenen	3 Ebenen		
Mürbeteigplätzchen	1/4	1/3/5	150-160	20 - 40

Backware	Heißluft mit Ringheizkörper		Temperatur in °C	Zeit in Min.
	Einschubebene			
	2 Ebenen	3 Ebenen		
Spritzkuchen/ Teigstreifen	1/4	1/3/5	140	25 - 50
Rührteigplätz-chen	1/4	-	160-170	25 - 40
Eiweißgebäck, Baiser	1/4	-	80-100	130 - 170
Makronen	1/4	-	100-120	40 - 80
Hefekleingebäck	1/4	-	160-170	30 - 60
Blätterteigklein-gebäck	1/4	-	170-180 1)	30 - 50
Brötchen	1/4	-	180	30 - 55
Small cakes (20 pro Blech)	1/4	-	150 1)	25 - 40

1) Backofen vorheizen

Tipps zum Backen

Backergebnis	Mögliche Ursache	Abhilfe
Der Kuchen ist unten nicht ausreichend gebräunt.	Falsche Einschubebene	Schieben Sie den Kuchen tiefer ein.
Der Kuchen fällt zusammen (wird feucht, klumpig, streifig).	Die Backofentemperatur ist zu hoch.	Verwenden Sie eine etwas niedrigere Backtemperatur.
Der Kuchen fällt zusammen (wird feucht, klumpig, streifig).	Backzeit zu kurz.	Stellen Sie eine längere Back-zeit ein. **Die Backzeit lässt sich nicht durch eine höhere Tem-peratur verringern.**
Der Kuchen fällt zusammen (wird feucht, klumpig, streifig).	Zuviel Flüssigkeit im Teig.	Weniger Flüssigkeit verwenden. Beachten Sie die Rührzeiten, vor allem beim Einsatz von Kü-chenmaschinen.
Der Kuchen ist zu trocken.	Backofentemperatur ist zu niedrig.	Erhöhen Sie die Backofentem-peratur.
Der Kuchen ist zu trocken.	Backzeit ist zu lang.	Kürzere Backzeit einstellen.
Kuchen bräunt ungleich.	Die Backtemperatur ist zu hoch und die Backzeit zu kurz.	Stellen Sie eine niedrigere Backofentemperatur und eine längere Backzeit ein.
Kuchen bräunt ungleich.	Mischung ist ungleich verteilt.	Verteilen Sie die Mischung gleichmäßig auf dem Back-blech.

Backergebnis	Mögliche Ursache	Abhilfe
Der Kuchen ist nach der angegebenen Zeit nicht durchgebacken.	Die Temperatur ist zu niedrig.	Wählen Sie eine etwas höhere Backofeneinstellung.

Aufläufe und Überbackenes

Gericht	Backofenfunktion	Einschubebene	Temperatur °C	Zeit in Min.
Nudelauflauf	Ober-/Unterhitze	1	180-200	45 - 60
Lasagne	Ober-/Unterhitze	1	180-200	25 - 40
Gemüsegratin [1)]	Heißluftgrillen oder Heißluft mit Ringheizkörper	1	160-170	15 - 30
Überbackene Baguettes	Heißluftgrillen oder Heißluft mit Ringheizkörper	1	160-170	15 - 30
Süße Aufläufe	Ober-/Unterhitze	1	180-200	40 - 60
Fischaufläufe	Ober-/Unterhitze	1	180-200	30 - 60
Gefülltes Gemüse	Heißluftgrillen oder Heißluft mit Ringheizkörper	1	160-170	30 - 60

1) Backofen vorheizen

Braten

Bratgeschirr

- Benutzen Sie zum Braten hitzebeständiges Geschirr. (Beachten Sie die Angaben des Herstellers.)
- Große Bratenstücke können direkt im tiefen Blech (falls vorhanden) oder auf dem Kombirost über dem tiefen Blech gebraten werden.
- Braten Sie magere Fleischsorten in einem Bräter mit Deckel. So bleibt das Fleisch saftiger.
- Alle Fleischsorten, die sich zum Bräunen eignen oder eine Kruste haben sollen, können im Bräter ohne Deckel gebraten werden.

Braten mit Heißluftgrill

Rindfleisch

Fleischart	Menge	Backofen-Funktion	Einschubebene	Temperatur °C	Zeit (Min.)
Schmorbraten	1 - 1,5 kg	Ober-/Unterhitze	1	230	120-150
Roastbeef oder Filet: Englisch	je cm Höhe	Heißluftgrillen	1	190-200 [1)]	5-6
Roastbeef oder Filet: medium	je cm Höhe	Heißluftgrillen	1	180-190 [1)]	6-8

Fleischart	Menge	Backofen-Funktion	Einschub-ebene	Temperatur °C	Zeit (Min.)
Roastbeef oder Filet: durchgebraten	je cm Höhe	Heißluftgrillen	1	170-180 [1)]	8-10

1) Backofen vorheizen

Schweinefleisch

Fleischart	Menge	Backofen-Funktion	Einschubebene	Temperatur °C	Zeit (Min.)
Schulter, Nacken, Schinkenstück	1 - 1,5 kg	Heißluftgrillen	1	160-180	90-120
Kotelett, Schälrippchen	1 - 1,5 kg	Heißluftgrillen	1	170-180	60-90
Hackbraten	750 g - 1 kg	Heißluftgrillen	1	160-170	50-60
Schweinshaxe (vorgegart)	750 g - 1 kg	Heißluftgrillen	1	150-170	90-120

Kalbfleisch

Fleischart	Menge	Backofen-Funktion	Einschubebene	Temperatur °C	Zeit (Min.)
Kalbsbraten	1 kg	Heißluftgrillen	1	160-180	90-120
Kalbshaxe	1,5 - 2 kg	Heißluftgrillen	1	160-180	120-150

Lammfleisch

Fleischart	Menge	Backofen-Funktion	Einschubebene	Temperatur °C	Zeit (Min.)
Lammkeule, Lammbraten	1 - 1,5 kg	Heißluftgrillen	1	150-170	100-120
Lammrücken	1 - 1,5 kg	Heißluftgrillen	1	160-180	40-60

Wild

Fleischart	Menge	Backofen-Funktion	Einschubebene	Temperatur °C	Zeit (Min.)
Hasenrücken, Hasenkeule	bis 1 kg	Ober-/Unterhitze	1	230 [1)]	30-40
Rehrücken, Hirschrücken	1,5 - 2 kg	Ober-/Unterhitze	1	210-220	35-40
Reh-/Hirschkeule	1,5 - 2 kg	Ober-/Unterhitze	1	180-200	60-90

1) Backofen vorheizen

Geflügel

Fleischart	Menge	Backofen-Funktion	Einschubebene	Temperatur °C	Zeit (Min.)
Geflügelteile	je 200 - 250 g	Heißluftgrillen	1	200-220	30-50
Hähnchenhälfte	je 400 - 500 g	Heißluftgrillen	1	190-210	35-50
Hähnchen, Poularde	1 - 1,5 kg	Heißluftgrillen	1	190-210	50-70
Ente	1,5 - 2 kg	Heißluftgrillen	1	180-200	80-100
Gans	3,5 - 5 kg	Heißluftgrillen	1	160-180	120-180
Truthahn/Pute	2,5 - 3,5 kg	Heißluftgrillen	1	160-180	120-150
Truthahn/Pute	4 - 6 kg	Heißluftgrillen	1	140-160	150-240

Fisch (dünsten)

Fleischart	Menge	Backofen-Funktion	Einschubebene	Temperatur °C	Zeit (Min.)
Ganze Fische	1 - 1,5 kg	Ober-/Unterhitze	1	210-220	40-60

Grillstufe 1

Benutzen Sie die Grillstufe 1 immer mit der höchsten Temperatureinstellung.

VORSICHT!
Grillen Sie immer bei geschlossener Backofentür.

Heizen Sie den leeren Backofen mit den Grill-Funktionen immer 5 Minuten vor.

- Schieben Sie den Rost gemäß den Empfehlungen in der Grilltabelle in die entsprechende Einschubebene.
- Schieben Sie zum Auffangen von Fett die Fettpfanne immer in die erste Einschubebene.
- Grillen Sie nur flache Fleisch- oder Fischstücke.

Grillstufe 1

Grillgut	Einschubebene	Temperatur	Zeit in Min.	
			Erste Seite	Zweite Seite
Roastbeef	2	210 - 230	30-40	30-40
Rinderfilet	3	230	20-30	20-30
Schweinerücken	2	210 - 230	30-40	30-40
Kalbsrücken	2	210 - 230	30-40	30-40
Lammrücken	3	210 - 230	25-35	20-25
Ganzer Fisch (500 - 1000 g)	3/4	210 - 230	15-30	15-30

Grillstufe 2

Grillgut	Einschubebene	Zeit in Min.	
		1. Seite	2. Seite
Frikadellen	4	8 - 10	6 - 8
Schweinefilet	4	10 - 12	6 - 10
Würstchen	4	10-12	6 - 8
Rinderfiletsteaks, Kalbssteaks	4	7-10	6-8
Toast [1]	5	1-3	1-3
Überbackener Toast	4	6-8	-

1) Backofen vorheizen

Pizzastufe

Backware	Einschubebene	Temperatur (°C)	Zeit (Min.)
Pizza (dünner Boden)	2	200 - 230 [1)2)]	15 - 20
Pizza (mit viel Belag)	2	180 - 200	20 - 30
Wähen	1	180 - 200	40 - 55
Spinatquiche	1	160 - 180	45 - 60
Quiche Lorraine	1	170 - 190	45 - 55
Schweizer Flan	1	170 - 190	45 - 55
Apfelkuchen, gedeckt	1	150 - 170	50 - 60
Gemüsekuchen	1	160 - 180	50 - 60
Ungesäuertes Brot	2	230 - 250 [1)]	10 - 20
Blätterteigquiche	2	160 - 180 [1)]	45 - 55
Flammkuchen (Pizza-ähnliches Gericht aus dem Elsass)	2	230 - 250 [1)]	12 - 20
Piroggen (Russische Version der Calzone)	2	180 - 200 [1)]	15 - 25

1) Backofen vorheizen
2) Tiefes Blech benutzen

Auftauen

Entfernen Sie die Verpackung. Das Gericht auf einem Teller anrichten.
Nicht mit einer Schüssel oder einem Teller abdecken. Dadurch wird die Auftauzeit verlängert.
Nutzen Sie die erste Einschubebene von unten.

Speise	Auftauzeit in Min.	Zusätzliche Auftauzeit in Min.	Erläuterungen
Hähnchen, 1000 g	100-140	20-30	Hähnchen auf eine umgedrehte Untertasse legen, die auf einem großen Teller aufliegt. Zwischendurch wenden.
Fleisch, 1000 g	100-140	20-30	Nach der Hälfte der Zeit wenden.
Fleisch, 500 g	90-120	20-30	Nach der Hälfte der Zeit wenden.
Forelle, 150 g	25-35	10-15	-
Erdbeeren, 300 g	30-40	10-20	-
Butter, 250 g	30-40	10-15	-
Sahne, 2 x 200 g	80-100	10-15	Sahne lässt sich auch mit noch leicht gefrorenen Stellen gut aufschlagen.
Torte, 1400 g	60	60	-

Einkochen

Hinweise:

- Verwenden Sie nur handelsübliche Einweckgläser gleicher Größe.
- Verwenden Sie keine Gläser mit Schraub- oder Bajonettdeckeln oder Metalldosen.
- Verwenden Sie für diese Funktion die erste Einschubebene von unten.
- Stellen Sie nicht mehr als sechs 1-Liter fassende Einweckgläser auf das Backblech.
- Füllen Sie alle Gläser gleich hoch und verschließen Sie sie fest mit dem Glasverschluss.
- Die Gläser dürfen sich nicht berühren.
- Füllen Sie etwa 1/2 Liter Wasser in das Backblech, um ausreichend Feuchtigkeit im Ofen zu erhalten.
- Sobald die Flüssigkeit in den ersten Gläsern zu perlen beginnt (dies dauert bei 1-Liter-Gläsern ca. 35-60 Minuten), Backofen ausschalten oder die Temperatur auf 100 °C zurückschalten (siehe Tabelle).

Weiche Früchte

Einkochen	Temperatur in °C	Einkochen bis Perlbeginn in Min.	Weiter kochen bei 100 °C in Min.
Erdbeeren, Blaubeeren, Himbeeren, reife Stachelbeeren	160-170	35-45	-

Steinobst

Einkochen	Temperatur in °C	Einkochen bis Perlbeginn in Min.	Weiter kochen bei 100 °C in Min.
Birnen, Quitten, Zwetschgen	160-170	35-45	10-15

Gemüse

Einkochen	Temperatur in °C	Einkochen bis Perlbeginn in Min.	Weiter kochen bei 100 °C in Min.
Karotten 1)	160-170	50-60	5-10
Gurken	160-170	50-60	-
Mixed Pickles	160-170	50-60	5-10
Kohlrabi, Erbsen, Spargel	160-170	50-60	15-20

1) Im ausgeschalteten Backofen stehen lassen

Dörren - Heißluft mit Ringheizkörper

Bedecken Sie die Backbleche mit Backpapier.
Sie erzielen beste Ergebnisse, wenn Sie das Gerät nach der Hälfte der Zeit ausschalten. Öffnen Sie die Gerätetür und lassen Sie das Gerät abkühlen. Danach das Dörrgut fertig dörren.

Gemüse

Dörrgut	Einschubebene		Temperatur in °C	Dauer in Stunden (Richtwert)
	1 Ebene	2 Ebenen		
Bohnen	3	1/4	60 - 70	6-8
Paprika	3	1/4	60 - 70	5-6
Suppengemüse	3	1/4	60 - 70	5-6
Pilze	3	1/4	50 - 60	6-8
Kräuter	3	1/4	40 - 50	2-3

Obst

Dörrgut	Einschubebene		Temperatur in °C	Dauer in Stunden (Richtwert)
	1 Ebene	2 Ebenen		
Pflaumen	3	1/4	60 - 70	8-10
Aprikosen	3	1/4	60 - 70	8-10
Apfelscheiben	3	1/4	60 - 70	6-8
Birnen	3	1/4	60 - 70	6-9

Informationen zu Acrylamiden

Wichtig! Nach neuesten wissenschaftlichen Erkenntnissen kann die Bräunung von Lebensmitteln, speziell bei stärkehaltigen Produkten, eine gesundheitliche Gefährdung durch Acrylamid verursachen. Daher empfehlen wir, bei möglichst niedrigen Temperaturen zu garen und die Speisen nicht zu stark zu bräunen.

REINIGUNG UND PFLEGE

WARNUNG!
Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise".

Hinweise zur Reinigung:

- Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und etwas Reinigungsmittel an und reinigen Sie damit die Vorderseite des Geräts.
- Reinigen Sie die Metalloberflächen mit einem handelsüblichen Reinigungsmittel.
- Reinigen Sie den Geräteinnenraum nach jedem Gebrauch. So lassen sich Verschmutzungen leichter entfernen und es kann nichts einbrennen.
- Entfernen Sie hartnäckige Verschmutzungen mit einem speziellen Backofenreiniger.
- Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und etwas Spülmittel an, reinigen Sie damit alle Zubehörteile nach jedem Gebrauch, und lassen Sie sie trocknen.
- Zubehörteile mit Antihaftbeschichtung dürfen nicht mit aggressiven Reinigungsmitteln, scharfkantigen Gegenständen oder im Geschirrspüler gereinigt werden. Andernfalls kann die Antihaftbeschichtung beschädigt werden.

Pyrolyse

Bitte gesamtes Zubehör aus dem Ofen entfernen.

Starten Sie die Pyrolyse nicht, wenn:

- Sie die Einhängegitter oder die Auszüge (sofern vorhanden) nicht entfernt haben, das Display zeigt dann „C1" an.
- Sie die Backofentür nicht richtig geschlossen haben. Das Display zeigt bei einigen Modellen „C3" an.

1. Die Rückstände nach der Reinigung mit einem Lappen herauswischen.
2. Wählen Sie die Funktion „Pyrolyse" aus (siehe Abschnitt „Backofenfunktionen").
3. |→| blinkt.
   Der Vorgang startet nach 2 Sekunden. Die Pyrolyse dauert 1 Stunde 30 Minuten.

Sie können den Start des Reinigungsvorgangs mit der Endefunktion verzögern.
Sobald der Backofen die voreingestellte Temperatur erreicht hat, wird die Tür verriegelt. Das Symbol und die Balken der Wärmeanzeige leuchten, bis die Tür wieder entriegelt ist.

Während der Pyrolyse ist die Lampe ausgeschaltet.

Erinnerungsfunktion

Das Symbol **PYR** blinkt 10 Sekunden nach jedem Ein- und Ausschalten des Geräts, um Sie daran zu erinnern, dass die Pyrolyse durchgeführt werden muss.

Die Erinnerungsfunktion erlischt im Display:

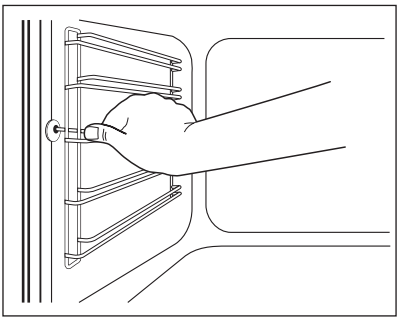
- Nach Abschluss der Pyrolyse,
- Wenn Sie die Taste + oder — drücken, während blinkt.

Einhängegitter

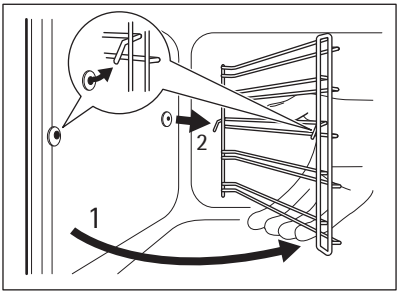
Die Einhängegitter können zur Reinigung der Seitenwände entfernt werden.

Einhängegitter abnehmen

1. Ziehen Sie das Einhängegitter vorne von der Seitenwand weg.



2. Ziehen Sie das Einhängegitter hinten von der Seitenwand weg, um dieses zu entfernen.



Führen Sie zum Anbringen der Einhängegitter die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.

Gilt für Auszüge:
Die Haltestifte der Auszüge müssen nach vorne zeigen!

Backofenlampe

WARNUNG!
Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags.
Die Backofenlampe und Glasabdeckung der Lampe können sehr heiß sein.

Bevor Sie die Backofenlampe austauschen:

- Schalten Sie das Gerät aus.
- Entfernen Sie die Sicherungen aus dem Sicherungskasten, oder schalten Sie den Schutzschalter aus.

VORSICHT!
Legen Sie ein Tuch auf den Boden des Backofens. Auf diese Weise schützen Sie die Glasabdeckung der Backofenlampe und den Innenraum des Backofens.

Auswechseln der Backofenlampe:

1. Sie finden die Glasabdeckung der Backofenlampe an der Backofendecke.
   Drehen Sie die Glasabdeckung gegen den Uhrzeigersinn, um sie abzunehmen.
2. Die Glasabdeckung reinigen.
3. Ersetzen Sie die Backofenlampe, falls erforderlich, durch eine geeignete 300° C-hitzebeständige Ofenlampe.

Ersetzen Sie die Backofenlampe durch eine Lampe desselben Typs.

4. Die Glasabdeckung wieder anbringen.

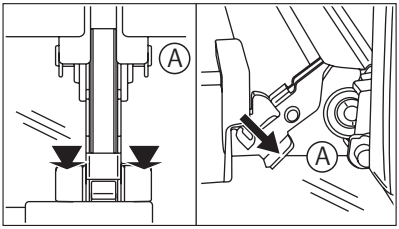
Tür und Glasscheiben

Hängen Sie die Tür aus, um sie zu reinigen.

VORSICHT!
Gehen Sie beim Aushängen der Tür vorsichtig vor. Die Tür ist schwer!

Tür ausbauen

1. Öffnen Sie die Tür so weit wie möglich.
2. Drücken Sie die Klemmhebel (A) an beiden Türscharnieren.
3. Schließen Sie die Tür bis zur ersten Raststellung (Winkel ca. 70°).
4. Fassen Sie die Tür mit beiden Händen seitlich an und ziehen Sie sie schräg nach oben vom Gerät weg.



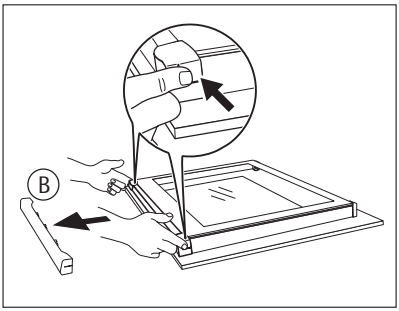
Führen Sie zum Anbringen der Tür die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.

Die Anzahl der Glasscheiben variiert von Modell zu Modell.

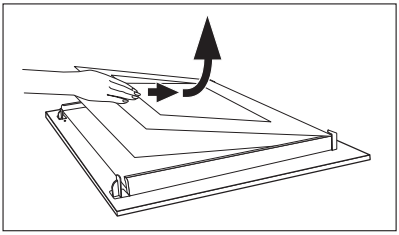
VORSICHT!
Legen Sie die Tür mit der Außenseite nach unten auf eine weiche und ebene Unterlage, um Kratzer zu vermeiden.

Abnehmen und Reinigen der Türglasscheiben

1. Nehmen Sie die Tür ab.
2. Fassen Sie die Türabdeckung (B) an der Oberkante der Tür an beiden Seiten an. Drücken Sie sie nach innen, um den Schnappverschluss zu lösen.
3. Ziehen Sie die Türabdeckung nach vorne, um sie abzunehmen.



4. Fassen Sie die Glasscheiben der Tür nacheinander am oberen Rand an und ziehen Sie sie nach oben aus der Führung.
5. Reinigen Sie die Türgläser.



Führen Sie zum Einsetzen der Türgläser die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch. Setzen Sie zuerst die kleinere Scheibe ein und dann die größere.

WAS TUN, WENN ...

WARNUNG!
Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise".

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
Die Kochzonen funktionieren nicht.	Sehen Sie in der Gebrauchsanweisung zum Kochfeld nach.	
Der Backofen heizt nicht auf.	Das Gerät ist abgeschaltet.	Schalten Sie das Gerät ein.
Der Backofen heizt nicht auf.	Die Uhrzeit ist nicht eingestellt.	Stellen Sie die Uhrzeit ein. Siehe hierzu „Einstellen der Uhr".
Der Backofen heizt nicht auf.	Die erforderlichen Einstellungen wurden nicht vorgenommen.	Vergewissern Sie sich, dass die Einstellungen richtig sind.
Der Backofen heizt nicht auf.	Die Automatische Abschaltung ist aktiv.	Siehe „Abschaltautomatik".
Der Backofen heizt nicht auf.	Die Sicherung hat ausgelöst.	Vergewissern Sie sich, dass die Sicherung der Grund für die Störung ist. Wenn die Sicherung mehrmals auslöst, wenden Sie sich an einen zugelassenen Elektriker.
Die Backofenlampe leuchtet nicht.	Die Lampe ist defekt.	Wechseln Sie die Backofenlampe aus.
Die Pyrolysefunktion kann nicht verwendet werden (in der Zeitanzeige erscheint „C1").	Sie haben die Einhängegitter/Auszüge nicht entfernt.	Entfernen Sie die Einhängegitter/Auszüge.
Die Pyrolysefunktion kann nicht verwendet werden (in der Zeitanzeige erscheint „C3").	Die Tür ist nicht richtig geschlossen oder die Türverriegelung ist defekt.	Schließen Sie die Tür richtig.

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
Im Display erscheint „F102".	• Die Tür ist nicht richtig geschlossen. • Die Türverriegelung ist defekt.	• Schließen Sie die Tür richtig. • Schalten Sie das Gerät über die Haussicherung oder den Schutzschalter im Sicherungskasten aus und wieder ein. • Wenn im Display wieder „F102" erscheint, wenden Sie sich an den Kundendienst.
Im Display erscheint ein Fehlercode, der nicht in der Liste steht.	Ein elektronischer Fehler ist aufgetreten.	• Schalten Sie das Gerät über die Haussicherung oder den Schutzschalter im Sicherungskasten aus und wieder ein. • Wenn der Fehlercode wieder im Display erscheint, wenden Sie sich an den Kundendienst.

Wenn Sie das Problem nicht selbst lösen können, wenden Sie sich an Ihren Fachhändler oder Kundendienst.
Die vom Kundendienst benötigten Daten finden Sie auf dem Typenschild. Das Typenschild befindet sich am Frontrahmen des Garraums.

Wir empfehlen, dass Sie folgende Daten hier notieren:

Modell (MOD.) .....

Produktnummer (PNC) .....

Seriennummer (S.N.) .....

UMWELTTIPPS

Das Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss. Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet. Weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrem Rathaus, Ihrer Müllabfuhr oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

Verpackungsmaterial
Das Verpackungsmaterial ist umweltfreundlich und wieder verwertbar. Kunststoffteile sind mit internationalen Abkürzungen wie PE, PS usw. gekennzeichnet. Entsorgen Sie das Verpackungsmaterial in den dafür vorgesehenen Behältern der kommunalen Entsorgungsstellen.

www.aeg.com/shop

892945051-H-292011

CE